

Studio del WWF - Cibi "tossici" nei piatti d'Europa

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Ftalati nell'olio d'oliva, nei formaggi e nella carne, pesticidi organoclorurati, come il Ddt, nel pesce nel burro, nella carne di renna, muschi artificiali e organostannici nel pesce, ritardanti di fiamma ancora nella carne. Sono alcune delle sostanze ritrovate da uno studio del Wwf in alimenti comuni acquistati in supermercati comuni di sette paesi europei. Pit:, di cento sostanze tossiche, esattamente 119, appartenenti a 8 diversi gruppi di composti chimici sono state infatti rinvenute nei 27 campioni di alimenti di largo consumo presi in esame in 7 paesi europei dal dossier del Wwf "La catena della contaminazione globale: il ruolo dell'alimentazione". Lo studio rivela che la principale via di esposizione alla maggior parte delle sostanze chimiche, in particolare quelle persistenti e bioaccumulabili (come il Ddt e i Pcb banditi da decenni) è l'alimentazione.

«Neanche la dieta più salutare ci mette al riparo dagli inquinanti chimici tossici oramai - commenta Michele Candotti, Segretario generale del Wwf Italia - Per questo non crediamo che le sostanze chimiche debbano essere sottoposte ad una normativa più efficace. Siamo alla vigilia del voto su Reach, lo strumento dell'Ue per la regolamentazione delle sostanze chimiche, e chiediamo ai parlamentari europei che siano bandite le sostanze più pericolose e applicato il principio di sostituzione, siano fissati requisiti severi per i produttori al fine di garantire trasparenza di informazione su tali sostanze. E' necessario, inoltre, che il consumatore sappia quali sostanze sono presenti nei prodotti di uso quotidiano»

I 27 campioni di alimenti, provenienti da Gran Bretagna, Polonia, Svezia, Italia, Spagna, Grecia e Finlandia, appartengono a categorie molto diverse l'una dall'altra e di largo consumo come prodotti caseari (latte, burro e formaggio), carne (salsicce, petti di pollo, salame, bacon), pesce (salmone, tonno, aringhe) e ancora pane, olio d'oliva, miele, succo d'arancia. Nessuno dei prodotti - tutti comprati in supermercati e di marche comuni - è risultato esente da tracce di sostanze chimiche, al contrario in tutti sono stati rinvenuti, in varia misura e secondo miscele differenti, i 119 composti tossici appartenenti agli 8 gruppi di sostanze presi in esame. Sono stati rintracciati inquinanti vecchi e nuovi, come ftalati nell'olio d'oliva, nei formaggi e nella carne, pesticidi organoclorurati, come il Ddt, nel pesce nel burro, nella carne di renna, muschi artificiali e organostannici nel pesce, ritardanti di fiamma ancora nella carne e nel pesce. In parallelo con la collaborazione del Prof. Focardi dell'Università di Siena sono stati effettuati test su campioni di lasagna, acquistate nei supermercati di 4 città italiane e sono stati rintracciati più di 40 pesticidi, tra cui il Ddt.

I livelli di contaminanti rilevati negli alimenti analizzati non sono in grado di causare conseguenze dirette o immediate sulla salute (i consumatori non devono allarmarsi o evitare questi cibi), ma deve essere seriamente valutato l'effetto di un'esposizione cronica - anche a basse dosi - di un cocktail di contaminanti attraverso la dieta, soprattutto nel feto in via di sviluppo, nei neonati e nei bambini.